



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Yiyecek - İçecek ve Sosyal Medya								
Ders Kodu	REM435			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Günümüz itibarıyla yaşanan teknolojik gelişmeler hemen hemen her alanda köklü değişimlere sebep olmuş ve olmaya da devam edecektir. Küresel pazar ortamında değişime ayak uydurmanın ayakta kalabileceği, uyduramayanın ise kaybolup gideceği bir dönem yaşanmaktadır. Özellikle bilgi iletişim teknolojilerinin hem bireysel, hem toplumsal etkileri açıkça ortadadır. Yeni ama oldukça güçlü bir mecra olarak kabul edilmesi gereken yeni medya/ sosyal medyanın kitleler üzerindeki rolü açıkça ortadadır. Dersin amacı yiyecek içecek işletmelerinde etkin, doğru ve verimli bir şekilde sosyal medyayı kullanıp yönetilme yetkinliğinin sağlanmasıdır.								
Özet İçeriği	Yiyecek içecek tanıtım, pazarlama, reklam, kriz yönetimi vb amaçlı sosyal medya kullanımı konusunda yetkinlik oluşturacak temel bilgiler								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Fulya MÜRTEZA								

#### Ders Koşulları

Denk Ders	REM220
-----------	--------

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Sosyal Medya ile Dijital Pazarlama, Alaattin Çağlı
2	Sosyal Medyada yeni paydaşlar, yeni teknikler, Özlem Alikılıç
3	Sosyal Medya Pazarlaması for Dummies, Stephanie Diamond, Shiv Shing

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Bilgi İletişim Teknolojileri Hakkında Genel Bilgi
2	Teorik	İletişim Teknolojilerinin Gelişim Süreci
3	Teorik	Küresel Pazar Ortamları Ve Rekabet Olgusu
4	Teorik	İletişim Teknolojileri Ve İnternet
5	Teorik	İnternet
6	Teorik	Sosyal medya
7	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmeleri Ve Sosyal Medya
8	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmeleri Ve Sosyal Medya
9	Teorik	Ara sınav
10	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sosyal Medyada Tanıtım
11	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sosyal Medyada Kriz Yönetimi
12	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sosyal Medyada Reklam Uygulamaları
13	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sosyal Medya Kullanımı İle İlgili Örneklerin İncelenmesi
14	Teorik	Turizm Sektörü İtibarıyla Sosyal Medya Kullanımında Dikkat Edilecek Konular
15	Teorik	Yiyecek İçecek Sektöründe Sosyal Medya Kullanımına Genel Bir Bakış
16	Teorik	Final sınavı

#### Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Uygulamalı Ders	14	1	2	42



Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	7	1	8
			Toplam İş Yüğü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi	4

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Bilgi iletişim teknolojilerinin çağımızdaki önemini bilir.
2	Medyanın tanıtım, pazarlama ve reklam anlamında gücünün kavramıştır..
3	Sosyal medya kavramı , kullanımı hakkında bilgilidir.
4	Yiyecek içecek sektöründe ve turizm sektöründe sosyal medya kullanımında yetkindir.
5	Sosyal medyanın yiyecek içecek sektörü ve turizm sektöründe kullanımı sürecinde kritik konuları bilir

### Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

### Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	1	1	1	1	1
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ8	4	5	4	4	4
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	4	4	4	4	4
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	2	2	2	2	2
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	5	5	5	5	5
PÇ16	5	5	5	5	5

